



KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ

Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Diploma Programı ile

İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Arkeoloji Diploma Programı Arasında

(2021 Yılı Müfredatı- 2024 Yılı Güncellemesi)

YAN DAL PROTOKOLÜ

KASTAMONU, 2024

AMAÇ

Madde 1-(1) Bu protokolün amacı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Diploma Programı ile Arkeoloji Diploma Programı arasında iş birliği kapsamında öğrencilerin aynı zamanda ikinci bir dalda sertifika almak üzere öğrenim görmelerini sağlamaktır.

KAPSAM

Madde 2-(1) Bu protokol Gastronomi ve Mutfak Sanatları Diploma Programı ile Arkeoloji Diploma Programı arasında iş birliği kapsamında öğrencilerin aynı zamanda ikinci bir dalda sertifika almak üzere öğrenim görmelerine ilişkin usul ve esasları kapsar.

DAYANAK

Madde 3-(1) Bu protokol;

- Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik,
- Kastamonu Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği,
- Kastamonu Üniversitesi Çift Anadal ve Yandal Programları Yönergesi hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

TARAFLAR

Madde 4-(1) Bu protokolün tarafları;

- Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Diploma Programı
Kastamonu Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Arkeoloji Diploma Programı

YÜKÜMLÜLÜKLER

Madde 5-(1) Yandal öğrencisinin, yandal diploma programından sorumlu tutulacağı dersler, anadaldan eşdeğer olmayan en az 30 AKTS krediden oluşur.

(2) Öğrencinin yandal programında alması gereken dersler ve kredileri Yükseköğretim Kurulu tarafından belirlenen Yükseköğretim Alan Yeterlilikleri dikkate alınarak, öğrencinin programın sonunda asgari olarak kazanması gereken bilgi, beceri ve yetkinliklere göre tanımlanmış öğrenim kazanımlarına sahip olmasını sağlayacak şekilde düzenlenmesi gerekir.

YÜRÜTME ve ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

Madde 6-(1) Bu Protokol, ilgili Birim kurullarının kararı üzerine Üniversite Senatosu tarafından kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer.

Madde 7-(1) Bu Protokolde hüküm bulunmayan hallerde, “Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yandal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik”, “Kastamonu Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği” ile “Kastamonu Üniversitesi Çift Anadal ve Yandal Programları Yönergesi” hükümleri uygulanır.

Madde 8-(1) Bu protokol 3 nüsha olarak hazırlanır.

**Gastronomi ve Mutfak
Sanatları
Ana Dal Bölüm Başkanı**

Doç. Dr. Alev SÖKMEN

**Arkeoloji Yan Dal Bölüm
Başkanı**

**Dr. Öğr. Üyesi Hatice ASENA
KIZILARSLANOĞLU**

YAN DAL ANLAŞMASI

- * ANLAŞMA TARİHİ : 13.05.2024
- * MÜFRETATIN BAĞLI BULUNDUĞU YIL: 2021

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI İLE ARKEOLOJİ DİPLOMA PROGRAMI ARASINDA KABUL EDİLEN EŞDEĞER DERSLER							
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI (ANA DAL)				ARKEOLOJİ DİPLOMA PROGRAMI (İKİNCİ ANA DAL)			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ	DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ
AIITL101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	1	2	AIITL101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	1	2
AIITL102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	2	AIITL102	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-II	2	2
TDL 103	Türk Dili-I	1	2	TDL 103	Türk Dili-I	1	2
TDL 104	Türk Dili-II	2	2	TDL 104	Türk Dili-II	2	2
GST 113	Yabancı Dil I (İngilizce)	1	8	YDL 105	Yabancı Dil-I	1	2
GST 114	Yabancı Dil II (İngilizce)	2	8	YDL 106	Yabancı Dil-II	2	2
GST 308	Araştırma Yöntemleri	6	3	ARK 213	Bilimsel Araştırma Yöntemleri	3	3
GST 444	Bitirme Çalışması	8	3	ARK 409	Bitirme Tezi I	7	6
	OSD	2	3	ARK 410	Bitirme Tezi II	7	5
	OSD	3	3		OSD	1	3
	OSD	3	3		OSD	2	3
GST 407	Girişimcilik I	7	3		Uygulamalı Girişimcilik	8	4
GST 408	Girişimcilik II	8	3	ISL26008			
GST 429	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık	7	3	ARK221	Fotoğrafçılık	3	3
GST 435	Antik Mutfaklar	7	3	ARK421	Antik Dönemde Mutfak Kültürü ve Beslenme	7	3
GST 118	Temel Bilgi Teknolojiler	2	4	ENF 101	Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı	1	3
TOPLAM AKTS KREDİSİ			52	TOPLAM AKTS KREDİSİ			45

Gastronomi ve Mutfak
Sanatları
Ana Dal Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Alev SÖKMEN



Arkeoloji Yan Dal Bölüm
Başkanı

Dr. Öğr. Üyesi Hatice ASENA
KIZILARSLANOĞLU



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ OLUP ARKEOLOJİ PROGRAMINDA YANDAL YAPMAK İSTEYENLERİN ALMASI GEREKEN EŞDEĞER OLMAYAN DERSLER:

ARKEOLOJİ DİPLOMA PROGRAMI DERSLERİ			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ
ARK 101	Arkeolojiye Giriş I	1.	3
ARK 105	Mitoloji I	1.	3
ARK 107	Prehistorik / Protohistorik Dönem Arkeolojisi	1.	3
ARK 109	Anadolu'nun Tarihi Coğrafyası	1.	3
ARK 102	Arkeolojiye Giriş II	2.	3
ARK 106	Mitoloji II	2.	3
ARK 209	Anadolu Uygarlıkları	3.	3
ARK 226	Antik Çağ Teknolojisi	4.	3
ARK 311	Antik Dönem Ölü Gömme Gelenekleri	5.	3
ARK 315	Antik Çağ Ekonomisi ve Ticaret	5.	3
ARK 302	Roma Dönemi Seramiği I	5	3
ARK 308	Kültürel Değerlerin Korunması ve Müzecilik	6.	3
ARK 324	Antik Çağda Cam Sanatı	6.	3
ARK 328	Antik Çağ'da Sanat	6.	3
ARK 401	Roma Dönemi Seramiği II	7	3
ARK 411	Antik Dönem Resim ve Mozaik Sanatı	7.	3
ARK 413	Antik Çağ'da Sosyal Yaşam	7.	3
ARK 404	Amphora Üretimi ve Ticareti	8.	3
ARK 406	Antik Kentler	8.	3
ARK 408	Geç Roma /Orta Bizans Dönemi Seramiği	8.	3
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ İÇİN EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ TOPLAMI			60

**Gastronomi ve Mutfak
Sanatları
Ana Dal Bölüm Başkanı**

Doç. Dr. Alev SÖKMEN

**Arkeoloji Yan Dal Bölüm
Başkanı**

**Dr. Öğr. Üyesi Hatice ASENA
KIZILARSLANOĞLU**

ARKEOLOJİ PROGRAMI ÖĞRENCİSİ OLUP GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI'NDA YANDAL YAPMAK İSTEYENLERİN ALMASI GEREKEN EŞDEĞER OLMAYAN DERSLER:

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI DERSLERİ			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ
GST 111	Gastronomi ve Yiyecek Tarihi	1.	3
GST 108	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	2.	3
GST 112	Mutfak Sanatlarına Giriş	2.	3
GST 201	Mutfak Hizmetleri Yönetimi	3.	2
GST 205	Yiy. İçe. İşletmelerinde Mal. Kont.	3.	2
GST 207	Gıda Güvenliği ve Hijyen	3.	2
GST 203	Mutfak Uygulamaları I	3.	4
GST 221	Gastronomi Turizni	3.	3
GST 204	Mutfak Uygulamaları II (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları I)	4.	5
GST 212	Beslenme İlkeleri	4.	3
GST 301	Menü Planlama	5.	5
GST 303	Mutfak Uygulamaları III (Ön Koşul Mutfak Uygulamaları II)	5.	5
GST 335	Servis Teknik ve Yöntemleri	5.	3
GST 403	Türk Mutfağı	7.	4
GST 425	İş Sağlığı ve Güvenliği	7.	3
GST 404	Dünya Mutfakları	8.	4
GST 416	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama	8.	3
GST 420	Restoran ve Catering Yönetimi	8.	3
ARKEOLOJİ DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ İÇİN EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ TOPLAMI			60

Gastronomi ve Mutfak
Sanatları
Ana Dal Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Alev SÖKMEN

Arkeoloji Yan Dal Bölüm
Başkanı

Dr. Öğr. Üyesi Hatice ASENSA
KIZILARSLANOĞLU

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ OLUP ARKEOLOJİ PROGRAMINDA YANDAL YAPMAK İSTEYENLERİN ALMASI GEREKEN EŞDEĞER OLMAYAN DERSLER:

ARKEOLOJİ DİPLOMA PROGRAMI DERSLERİ			
DERS KODU	DERS ADI	DÖNEM	AKTS KREDİ
ARK 101	Arkeolojiye Giriş I	1.	3
ARK 105	Mitoloji I	1.	3
ARK 107	Prehistorik / Protohistorik Dönem Arkeolojisi	1.	3
ARK 109	Anadolu'nun Tarihi Coğrafyası	1.	3
ARK 102	Arkeolojiye Giriş II	2.	3
ARK 106	Mitoloji II	2.	3
ARK 209	Anadolu Uygarlıkları	3.	3
ARK 226	Antik Çağ Teknolojisi	4.	3
ARK 311	Antik Dönem Ölü Gömme Gelenekleri	5.	3
ARK 315	Antik Çağ Ekonomisi ve Ticaret	5.	3
ARK 302	Roma Dönemi Seramiği I	5	3
ARK 308	Kültürel Değerlerin Korunması ve Müzecilik	6.	3
ARK 324	Antik Çağda Cam Sanatı	6.	3
ARK 328	Antik Çağ'da Sanat	6.	3
ARK 401	Roma Dönemi Seramiği II	7	3
ARK 411	Antik Dönem Resim ve Mozaik Sanatı	7.	3
ARK 413	Antik Çağ'da Sosyal Yaşam	7.	3
ARK 404	Amphora Üretimi ve Ticareti	8.	3
ARK 406	Antik Kentler	8.	3
ARK 408	Geç Roma /Orta Bizans Dönemi Seramiği	8.	3
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DİPLOMA PROGRAMI ÖĞRENCİSİ İÇİN EŞDEĞER OLMAYAN AKTS KREDİ TOPLAMI			60

**Gastronomi ve Mutfak
Sanatları
Yan Dal Bölüm Başkanı**

Doç. Dr. Alev SÖKMEN

**Arkeoloji Ana Dal Bölüm
Başkanı**

**Dr. Öğr. Üyesi Hatice ASENA
KIZILARSLANOĞLU**